Año I.—Núm. 68. Miércoles 28 de octubre de 1857. Islas Baleares.

EL ISLEÑO,

PERIÓDICO CIENTÍFICO, INDUSTRIAL COMERCIAL Y LITERARIO.

PUNTOS DE SUSCRICION.
Palma.—Imprenta y Librería de Gelabert.—Mahon.—D. Matias Mascaró.—Iviza.—D. Joaquin Cirer.

PRECIOS DE SUSCRICION.
En Mallorca, 10 rs. vn. al mes.—En los demas puntos del reino 12 rs. idem, franco de porte.

DEL PORVENIR DE NUESTRA RAZA.

I.

General desesperacion se apodera hoy de los corazones. Nadie cree, ni espera en tornar á ver nuestra patria levantada á su antigua colosal grandeza. Españoles, amantes de esta gloriosísima nacionalidad, no podemos renunciar á verla recobrando su antiguo poderío; si no por los caminos abiertos antes á su actividad, por otros mas espaciosos y seguros: que nunca falta en el tiempo un derrotero á los pueblos, cuando quieren dirigirse á su felicidad y engrandecimiento.

Asi, en vez de enflaquecer nuestras fuerzas con la desoladora desesperacion, en vez de abatir nuestros ánimos con el frio descreimiento, debemos buscar en nuestros recuerdos y en el espíritu de nuestro siglo, fuentes abundosas, claros manantiales de esperanzas. No muere una gran nacion sino cuando ha cumplido su destino providencial é histórico. Entonces, la espada de un conquistador, ó la irrupcion de pueblos mas fuertes y felices, la borra del espacio. Como un árbol, sin sávia, y de consiguiente seco, arden los pueblos decaidos al primer fuego de la tea de la guerra, y el soplo del tiempo borra hasta sus cenizas.

Asi cayó Grecia, cuando habia crecido y hermoseado al hombre de la sociedad antigua, cuando habia dado la miel de sus ideas y de sus inspiraciones al individuo antiguo, principal fin de su civilizacion: asi murió Roma, cuando habia realizado la union de toda la tierra, de todos los pueblos; asi murió Polonia, cuando su brazo no era necesario para salvar á la Europa del Norte de la irrupcion de los turcos; asi han muerto tambien todas las instituciones, todas las razas, cuando han realizado su idea, el fin último de su existencia.

¿Y hay quien pueda creer en la muerte de la nacion española? A principios del siglo parecia que todas las naciones que habian llenado con su luz antiguos tiempos, iban á perecer abrasadas por la tempestad de la revolucion. La gran revolucion de 1793 se condensaba en un hombre, que iba á llamar á juicio á los señores de las sociedades antiguas, los cuales, pàlidos y demudados, temblaban como si oyeran la trompeta del juicio final. La revolucion hecha hombre, llamándose Napoleon, se dirigió para castigar á la vieja sociedad á los paises que habian sido el alma de la edad media, á Italia, donde se refugiaba el sacerdocio; á Alemania, donde vivia el sacro imperio: á España, el pueblo soldado de todas las grandes ideas de la edad media, por las cuales habia combatido desde Covadonga hasta Granada. Y los filósofos y los guerreros del imperio decian: «España está muerta, su vida se ha agotado bajo la pesadumbre del absolutismo, su pensamiento se ha perdido en las cenizas de la Inquisicion; no puede levantarse de su lecho de abrojos ni empuñar las armas, que se caen de sus enflaquecidos brazos; no oirá el ruido de sus cadenas, ni advertirá que cambia de dueño, y destronada de su antiguo sólio se dejará uncir al victorioso carro del imperio.»

El emperador no creia á este pueblo digno de su ódio. Lo queria mas bien comprado que vencido. No tenia por gran victoria domeñar á los decaidos dominadores de Europa. España, que habia estado luchando por espacio de siete siglos para salvar de las inundaciones de los bárbaros de Africa á Europa; España, que habia en el siglo XVI derramado su mas pura sangre, por sostener la tradicion contra las revoluciones: en el dia del triunfo definitivo de la idea por ella combatida, habia cumplido su destino, y se aproximaba la hora de su destruccion y de su ruina. Asi juzgaban de nuestra patria los que se apercibian á domeñarla; asi la creian próxima á caer en el sepulcro abierto á sus plantas por la tajante espada del imperio.

Pero España se levantó de sus cenizas y arrebató á las garras del águila imperial el rayo de la guerra, y la hirió de muerte, y los pueblos la vieron asombrados forjar con el hierro de sus montes y las ramas de sus árboles lanzas para defenderse y sostener con sin igual aliento pasmosa lucha, y dejar eternos testimonios de su abnegacion y de sus heróicos sacrificios en Zaragoza, en Gerona, en mil pueblos, piedras del altar sacrosanto de la patria.

Si el destino de la nacion española se hubiera realizado; si á nuestro pueblo no le aguardara ningun gran fin en lo porvenir, ¿puede creerse aun dado su valor y su constancia, que hubiera vencido en aquella tiránica lucha? Vivió, porque su vida habia de ser el jugo de nuevas ideas, de nuevas instituciones, de nuevos pueblos.

Y lo que sucedió en Europa, sucedió en América. Nuestras colonias habian recibido de la madre patria todos los elementss de su existencia. Entregadas aquellas bienhadadas regiones á cultos bárbaros, á dioses antropófagos, nosotros los dimos la luz del cristianismo, y renovamos su alma, como América renovaba con su vida material nuestra naturaleza: encerradas sus leyes bajo el yugo de un soberbio despotismo, nosotros les dimos las condiciones de la vida civil, de la vida política, derramamos en su alma el aliento de una civilizacion allegada con torrentes de sangre y dolorosos sacrificios.

América recibió todos estos bienes, y un dia se emancipó de nosotros, y todos creyeron que se habia concluido nuestro destino y nuestro porvenir en América. Y sin embargo, de aquel universal naufragio se salvaron preciosas islas, resto de nuestras pasadas conquístas; hermoso espacio, donde aun puede desarrollarse nuestro luminoso espíritu é influir tambien prodigiosamente en la suerte, en el destino de nuestros hermanos de allende los mares, que aun hablan nuestra lengua, que aun llevan nuestro nombre, que son unos con nosotros por tradicion, por origen y por los ulteriores destinos de nuestra raza en ambos hemisferios.

II.

¡Qué destino tan grande ha cumplido siempre nuestra nacionalidad en el mundo!! ¡Cómo han llenado la historia de diez y nueve siglos con sus inmortales hazañas! Cuando los pueblos apenas conocian su propia personalidad, España protestaba contra todas las tiranías. Nuestra patria tuvo contra los cartagineses á á Indortes, Istolacio y Orisson; contra los romanos á Indibil, Mandonio y Viriato. Para combatir á Annibal levantó la gran hecatombe de Sagunto: para combatir á Escipion, la gran hecatombe de Numancia. El imperio romano cerró el templo de la paz cuande so apagaron en nuestras montañas los ecos de la guerra. Contra nuestra Iglesia se rompió como contra fuerte roca, la barbárie de los godos. Al soplo de fuego de nuestros soldados huyó Atila, esa nube preñada de tormentas que venia del Asia á destruir las últimas ruinas de la antigua civilizacion. Nosotros unimos los recuerdos romanos con la libertad goda en el Fuero Juzgo; y las dos civilizaciones en el imperio que nació en Barcelona y murió en Jerez. Vinieron nuevos pueblos é inundaron Europa. El pueblo guerrero, sacerdote y mártir, debia ser el pueblo español. Su alma, herida como la paloma, voló á posarse en las montañas de Covadonga. Desde alli comenzó á descender, pobre arroyo, este pueblo, que habia de henchir con su gloria la tierra y estenderse incostrastable por los mares. Su pecho fue el escudo de Europa. El queria ser solo en la defensa de su territorio, y en la custodia del arca santa de la libertad y de la civilizacion. Asi, cuando Carlo-Magno pasa las gargantas del Pirineo para auxiliarle, recibe de manos del pueblo honda herida en su honor y en su gloria. El mundo de la civilizacion europea hubiera sido oriental, los templos de Jesus mezquitas, las ciudades mas ricas serrallos, la libertad pobre esclava, si España no hubiera interpuesto su pecho entre las lanzas de los árabes y Europa; pero despues de haber vencido en Almanzor el imperio de los árabes, necesitaba vencer el imperio de los africanos. ¿Qué hubiera sido sin ella?

En las navas de Tolosa, reunidos los mas grandes reyes de España, las órdenes militares, las milicias municipales, contra los almohades, que habian descendido de victoria en victoria del Atlas, destruyendo el colosal imperio de los almoravides. renovando con la heregia religiosa el alma de las bárbaras tribus; en las Navas de Tolosa no peleaba España solo contra sus enemigos, no, en D. Alfonso de Castilla y don Pedro de Aragon, en el rey de Navarra, en el Arzebispo, don Rodrigo, cuando dirigian sus golpes contra los africanos, se encarnaba el espíritu de la civilizacion universal, y asi el cántico de triunfo que entonaban despues de la victoria nuestras huestes, en el gran templo de la naturaleza alumbradas por los astros, era el grito de gozo que lanzaba la iglesia libre de sus enemigos, y el mundo emancipado de sus antiguos temores; pues sin nuestro arrojo, los almohades hubiesen cubierto con sus enseñas victoriosas la Europa, desde el Estrecho hasta Constantinopla, y hubieran destruido con sus cimitarras los cimientos y la cúpula de la civilizacion cristiana. Mas tarde, España torció con sus brazos á otras regiones puras y serenas el revuelto rio de los tiempos. España coronó la edad media, cerrando á los moros las puertas del Nuevo mundo, templo el mas hermoso de Dios, semejante á nueva y espléndida creacion.

Y cuando los turcos amenazaban renovar la esclavitud de Europa, nuestra patria hundió con su esfuerzo la soberbia media luna en las hirvientes aguas de Lepanto. Y cuando el gran conquistador francés, ataba, como viles esclavas, las naciones á su carro, España, solo España, tuvo ardimiento para desafiar su gloria y su fortuna. Véase, pues, cuàn grande ha sido siempre el destino de nuestra raza.

Y al hablar asi no escluimos de ninguna suerte á Portugal. Escluir á Portugal seria como escluir de nuestro comun destino á los bravos indomables aragoneses. La Providencia quiso que la gran obra de nuestra nacionalidad se repartiese entre varios obreros. Los reyes de Castilla en vano conquistaban á Valencia y á Viseo. Se necesitaban guerreros encargados de conquistar las apartadas riberas del Mediterráneo y del Océano, y para esto nacieron Portugal y Aragon, monarquía, que cumplian el mismo destino que el centro de la patria, la heroica y guerrera Castilla. Pequeño reino era Aragon, y sin embargo, con sus ejércitos acudia á las Navas de Tolosa, con su marina se enseñoreaba del Mediterráneo é iba al sitio de Almeria, á la conquista de las Baleares, á Sícilia; y cuando bamboleaba sobre sus cimientos el antiguo imperio bizantino, un puñado de sus hijos le rescataban con su sangre, y detenian en sus hercúleos hombros la inivitable y fatal ruina, alargando asi el plazo de su muerte. Pequeño reino era Portugal, y sin embargo, con su ejército acudia al Salado, con sus naves se enseñoreaba del Mediterráneo é iba al Africa é sepultar la vencedora espada en el pecho de nuestros eternos enemigos, é iba al Asia á llevar las auras de nuestra civilizacion; y al aspirar la edad media se repartia con España la nueva creacion, el mundo ornado por los resplandores de nuestras glorias surgia del profundo seno del inmenso Océano.

Todos hemos trabajado en la obra comun. Esta península, cabeza de Europa rodeada de dos mares, que le ofrecen sus mas preciosos tributos, ceñida por las reflejos de los mas puros horizontes, fecunda en poetas y en guerreros, como fecunda en regalados frutos y en hermosas flores, jardin con que han soñado todos los pueblos conquistadores, paraiso de antiguas teogonias, tierra de bendicion en que la vide vegetal recorre todos sus cículos, todas sus esferas, en que parece unirse el Norte y el Mediodia en un abrazo infinito y dar de sí todas sus plantas, esta Península, hoy desdeñada del mundo, quiza en los secretos de lo porvenir, está destinada á realizar la idea mas alta, mas bella, mas grande de la historia, la union de los dos principios que combaten hoy en la sociedad, la union de las dos grandes leyes, que forman el antagonismo perpétuo de la vida, y á realizar esta idea, no solo en sí misma, sino tambien allende los mares en el Nuevo Mundo.

(Se concluirá.)

Emilio Castelar.

(América.)

DEL PAVO.

1.° *Su historia; pavo salvaje y pavo doméstico.*—2.° *Modo de criarlos.*—3.° *Mantenimiento.*—4.ª *Productos.*—5.° *Enfermadades.*

1.°—HISTORIA: PAVO SALVAGE Y PAVO DOMÉSTICO.

El pavo es originario de la América. Su introducion en Europa se remonta á la primera

mitad del siglo XVI. Le hallamos representado en un grabado en madera en una obra impresa en Lyon en en 1550, y todo nos conduce á creer que bajo el reinado de Francisco I fué cuando la Francia se enriqueció con él. Al pronto solo se le miró como un objeto de curiosidad, y fué tan poco lo que se aclimató en los corrales que los autores le muestran haciendo por primera vez su entrada solemne en Francia en 1570 con motivo de las bodas de Cárlos IX. Pero lo que nos hace pensar que el ave que se sirvió á Isabel de Austria no fué una novedad, como se ha escrito, llevada espresamente de la América por los jesuitas para festejar á la nueva reina de Francia, pues que Le Choyselat nos habla en la misma época, sino es anteriormente, del pavo, como de una casta de aves algun tanto ya generalizada. Este antiguo autor aconseja, en afecto, á los que deseen hacerse con una buena renta no poblar los corrales con gallinas *meleagridas*, que son, dice, verdaderos graneros de avena.

Este nombre de *meleagrida*, que Oliver de Sevres dá igualmente al pavo, dimana de confundir esta ave con el *meleagris* de los antiguos. Una observacion mas atenta ha hecho conocer posteriormente que las descripciones que se hallan en los autores de la antigüedad son aplicables en todas sus partes á la pintada ó gallina de Indias, que es de origen africano, y nunca al ave del Nuevo Mundo. Sin embargo, muchos naturalistas han cometido este error, y hasta el gran Linneo llama al pavo *meleagris gallipavo*.

El pavo se encuentra en el dia en estado salvage en el pais de donde es originario. Con todo eso desapareció poco á poco de las inmediaciones de los colonos, y llegó á hacerse cada vez mas raro en el Canapá y en los Estados Unidos. Para hallarlos es preciso penetrar en las comarcas mas incultas y salvajes de los estados de Kentucky, del Ohio, de los Ilineses y de la Indiana.

El pavo salvage es mas grueso que el pavo doméstico: comunmente tiene mas de vara y media de alto y cerca de dos y media de ala á ala cuando las tiene estendidas. Un autor asegura que se hallan algunos cuyo peso es hasta de 40 á 50 libras; pero ordinariamente es de 14 á 17 libras. La hembra es muy menos grande que el macho. El nido se compone de algunas hojas amontonadas bajo unas breñas: desde los primeros dias de la primavera pone en él huevos de un color blanco sucio y manchas rojas. El nido no sirve nada mas que para incubar, pues los polluelos lo abandonan al dia siguiente al de su nacimiento para no volver á entrar mas en ál. Crecen con tanta rapidez que al cabo de 15 dias están en estado de volar y de poder atender á su conservacion sin necesidad de la madre. La comida se compone de yerbas, granos, frutos, insectos y hasta de ranas y lagartos. Los pavos salvages no permanecen sedentarios en una misma comarca. Comunmente viajan en busca de un alimento mas abundante. Así es que hácia fines de octubre se reunen para emigrar de los paises donde han pasado la primavera hácia los puntos mas fértiles de las llanuras qne riegan el Ohio y el Missisipí. Casi siempre caminan á pié, y aunque su vuelo es rápido y sostenido, apenas se sirven de las alas, sino para atravesar los rios.

El clima influye sobre el color del pavo salvaje, siendo tanto mas brillante cuando mas se aproxima á las comarcas meridionales: el plumaje gris dol pavo de la Luisiana está enriquecido de un filete dorado que rompe la uniformidad del color; y el pavo de Méjico es comparable al pavo real por el brillo de los colores que adornan su cola. La especie que debe considerarse como el tipo y el tronco de las estranjeras de nuestros corrales es de color moreno con reflejos bronceados, violados y hasta purpúreos.

El pavo doméstico es bastante conocido para que nos detengamos en describirlo. Es el pavo salvaje modificado y menos robusto, tanto por el hecho de su *aclimataacion* en comarcas diferentes de su pais orignario, como por el de la domesticidad.

Hay entre ellos pavos negros, grises y blancos; pero los autores no están acordes acerca de la designacion de la variedad mas rústica y ventajosa para el labrador.

2.°—MODO DE CRIAR LOS PAVOS.

Cuando se quiere poblar un corral conviene elegir tanto los machos como las hembras de entre los mas grandes y desarrollados. Las patas cortas y la talla grande en unos y otras denotan tener buena constitucion y ser a propósito para multiplicar, sin que en ningun caso se deban elegir con este objeto demasiado jóvenes.

Para escitar á las pavas á admitir el macho y á poner, se les dá algun alimento estimulante, sea avena ó bien cañamones.

Las havas de la India no son tan fecundas en huevos como las comunes; pues solo ponen dos y á lo mas tres veces en el curso del año y apenas dan diez ó doce huevos en cada postura. La primera comienza ordinariamente en los paises meridionales hácia mediados de febrero y la última en el mes de agosto.

Como las pavas de la India son propensas á poner acá y aculla, conviene buscar un sitio donde depositen los huevos con el fin de no perderlos, ó bien sean comidos por los pájaros á lo que son muy aficionados.

A medida que se reunen los huevos hay que tener cuidado de poner sobre cada uno la feche de la postura, y distinguir, si es posible, los de cada hembra con el fin de que cada una fecunde los huevos puestos por ella misma, pues de este modo se consiguen mejores resultados.

Concluida la postura, se deben construir para las lluecas nidos colocados en sitios apartados de los machos, que deben ser bajos, frescos sin humedad, y lejos de todo ruido: en el fondo del nido se pone una poca broza y paja por encima: no se les dará para incubar mas de 15 á 16 huevos, y 20 á lo sumo; pero lo mas seguro es poner tan solo 15.

Aunque las pavas de India de un año incuban bien, sin embargo las de dos años son preferibles por hacer la postura en mejores condiciones, incuban mas pronto y crian mejor sus polluelos.

La incubacion dura por lo menos 30 dias: así, cuando se desea obtener pollos y pavos de una misma incubacion es preciso poner á empollar á la llueca los huevos de las gallinas ordinarias diez dias mas tarde que los de pava, á fin de que unos y otros nazcan al mismo tiempo.

Para escitar las pavas de India á incubar, se les pone algunos huevos malos de gallina, y si se ve qne los acogen, se les confia los suyo propios. Conviene tambien hacer la esperiencia en estos, poniéndolos en agua templada: los que caen al fondo del vaso son los mejores; conviene asimismo dar á la llueca los mas frescos.

No debe olvidarse, durante la incubacion, dar de comer beber, y hacer evacuar diariamente á las lluecas, quitándolas con este objeto suavemente de los huevos pues ellas no los dejarian para sus necesidades. Conviene inspeccionar frecuentemente las lluecas, acostumbrarlas á sufrir que se las quite de los huevos para darles vueltas, y no tocarlas desde que el pollo comienza á hacer el agujero; pero si se le oye piar, se le auxilia, quebrando la cáscara con una pinza poco á poco, y rompiendo ligeramente con la punta de un cuchillo los huevos cuando los polluelos tardaran mucho tiempo en nacer, despues de oirlos piar; pero es preciso en tal caso cuidar de abrirlos muy poco.

Despues de nacidos los polluelos, conviene que el gallinero donde se les tiene encerrados sea durante los primeros dias oscuro y templado, lo cual se consigue cubriendo el suelo con medio pié de estiércol de caballerías seco y menudo; conviene tambien que esté al abrigo de los vientos del Norte.

Es preciso durante los dos ó tres primeros dias poner el pico de los polluelos un poco de vino ó agua, presentarles migajas de pan remojado igualmente en vino y agua, y echarlo á andar sobre el estiercol, cuidando, al atarlos, de no oprimirlos con demasiada violencia. En general conviene no tocarlos sino cuando haya absoluta necesidad de ello, y entregarlos á la madre al menor movimiento que haga. Es preciso igualmente que no les falte la comida ni la bebida. Los pavos jóvenes nunca comen mejor que cuando se les dá alguna cosa en la mano. Se cree que estos animales tienen hambre cuando se les oye piar.

El cuarto dia se ponen á hervir en agua algunas hojas de ortigas blancas, cortadas en trozos muy menudos á las que se tendrá cuidado de quitar el tronco. Se les mezcla un poco de hinojo igualmente desmenuzado, pero sin ponerlo á hervir: se les dá tambien los huevos que estén podridos despues de cocerlos y endurecerlos sin quitarles la cáscara y una tercera parte de trigo morisco, y se hace de todo una pasta. Quince dias despues, apenas los polluelos hayan adquirido una poca fuerza, se les mezcla en la comida granos de ortigas, los cuales les sientan bien: se mezclan con ellos acelgas desmenazadas en el caso de que los granos los recalienten demasiado, lo que se conoce en la sequedad del escremento: conviene tambien mojarles el pico con vino para darles fuerza. Igualmente se les puede dar de tiempo en tiempo lechugas cocidas y cortadas en trozos menudos que se mezclan con pan bien desmigajado ó con cuajos de leche ó queso molido. A veces se les escita el apetito dándoles sopa en vino y en leche.

Hemos dicho anteriormente que las pavas jóvenes son en estremo sensibles al frio. Si se desea pues, conservarlas, conviene resguardarlas del viento frio, de la lluvia y del lodo. Si se viesen acometidas de algunos de estos accidentes, conviene calentarlas con cuidado por medio de lienzos calientes y darles algunas gotas de vino. Por esta causa solo se debe esponerlas al aire en buen tiempo, y encerrar la madre en una caponera de mimbres un poco alta á fin de que los polluelos puedan pasar y traspasar por debajo. Conviene ponerles la comida en vasijas pequeñas de tierra, al lado de la madre, á fin de que no se alejen mucho. Se les tiene á la sombra durante seis meses en un sitio limpio, seco y aseado, con buena agua.

Cuando los pavos tienen dos meses, puede llevárseles al campo por espacio de tres ó cuatro hora al dia, si el tiempo no lo impide, donde recogen pequeños gusanillos y otros insectos. Tambien se les dá por alimento granos á los cuales se mezcla un poco de trigo morisco. Se mezcla con esto asimismo una yerba llamada *marouta* á la que los médicos dan el nombre de *manzanilla punzante*, porque lo es en efecto. Esta yerba es escelente para los polluelos de pavo, así como la yerba de tiñosos. Esta último es una especie de cardo que se prende á los vestidos de los transeuntes y se halla en las inmediaciones de los pueblos y de las casas.

Cuando les pavos son vigorosos, es decir, grandes como la mitad de un capon, su alimento es mucho mas fácil y menos costoso. Se ponen á hervir lechugas y gran cantidad de ortigas con salvado de cualquier clase de grano. De estas yerbas, bien desmenuzadas, se hacen gruesas bolas que se les dá con la mano. Tambien se les alimenta con yerbas comunes, como acelgas, hojas de berzas y toda clase de frutas. Se desmenuza bien todo esto sin dejarlo cocer, y se mezcla con agua. Apenas han concluido de comer, se les confia á la vigilancia de la madre que los guia por todas partes para enseñarles á buscarse la vida. Pero es indispensable siempre que salgan del corral que una persona los custodie para traerlos por la noche.

Si se han puesto muchas pavas á empollar, se toman los pavitos de tres madres, se les dá á una sola para que los conduzca, y se vuelven á dar al pavo las otras dos madres á fin de que pongan y empollen de nuevo.

Es menester cuidar de que nunca les falte el agua fresca y limpia, especialmente en los tiempas de calor, sin lo cual los pavitos enfermarian de la pepita.

La cria de los pavos requiere el mayor cuidado. No estará por demás reasumir en algunas líneas las principales precauciones que deben observarse para salir airosos. Conviene recordar que las pavas son escelentes empolladoras y capaces con este motivo de dejarse morir de hambre antes de abandonar los huevos. Se les dará, pues, de comer, teniendo cuidado de no incomodarlas. Las pavas, como toda clase de aves, necesitan quietud durante el período de la incubacion. Por consiguiente, bien se trate de dar vuelta á los huevos, ó bien se ayude al pavito á salir de la cáscara, el ama de gobierno debe ser parca en la intervencion y abundonar las mas veces á la nataraleza misma hasta el nacimiento completo.

Pero desde este momento nunca está demas cuanta vigilancia se emplee. El pavo es un animal muy difícil de criar. El calor y la sequedad son indispensables en los primeros dias de su vida: el frio y la humedad les causan en esta época la muerte infaliblemente: en una palabra, estas aves que serán despues unas de las mas robustas de los corrales, son quizás las mas delicadas de todas durante los dos primeros meses de su vida. El crecimiento de los pavitos es tan rápido que es de todo punto indispensable darles de comer con mucha frecuencia y lo mas regularmente posible, casi todas horas en los primeros dias. El instinto lo tienen tan poco desarrollado que las mas veces cuesta mucho trabajo enseñarles á comer. Así el método que se practica de poner á las pavas algunos huevos de gallinas 10 dias despues que los de pavo, es escelente en tal grado que instruidos por el ejemplo de los polluelos nacidos al mismo tiempo que aquellos, los pavitos se preparan mas pronto á recoger la comida que se les echa. Es preciso tambien tener cuidado de que los víveres que se destinan para los polluelos, no sean arrebatados por la madre que es sumamente voraz. Para evitar este inconveniente lo mejor es poner la comida en una jaula cuyos alambres tengan la conveniente separacion para que los polluelos entren y salgan con comodidad pero lo bastante próximos para impedir el paso á las pavas.

Hácia los dos meses de haber nacido, el pavillo entra en un períodio crítico. Las pintas rogizas que guarecen la cabeza y el cuello del pavo adulto comienza á aparecer en el jóven; lo que vulgarmente se llama echar (le ruegue) la pinta. En esta época es preciso redoblar los cuidados con los pavitos bajo pena en el caso contrario de perder muchos. Para ayudar á la naturaleza en esta crisis decisiva se han aconsejado una infinidad de métodos: se ha recomendado un alimento tónico como huevos duros cocidos, desmenuzados con migas de pan, cañamones molidos, pan mojado en vino; se ha prescrito en los casos difíciles la sangria en la vena situada debajo del alma: en estos últimos tiempos se han empleado con buen éxito las cebollas, siguiendo el ejemplo y la recomendacion de lo que se práctica en los corrales de Winsord de la casa real de Inglaterra donde se ha visto ser muy eficaces.

3.°—MANTENIMIENTO.

Apenas los pavos han echado la pinta, puede considerarseles fuera de peligro, y se vuelven tan robustos como débiles y delicados eran antes. En este caso su alimentacion es fácil y se pueden considerar como sumamente productivos. No temen la intemperie, y durante la primavera se les puede dejar sin ningun inconveniente dormir al aire libre. Comunmente trepan á los palos de las ruedas viejas colocados horizontalmente sobre un piquete; y este gallinero de nueva especie es cómodo, porque estando las aves al mismo nivel no estan espuestas á ensuciarse mutualmente.

A pesar de esto conviene encerrar los pavos en los gallineros durante los malos temporales: las lluvias abundantes podrian causarles enfermedades y el frio demasiado intenso dañaria á los dedos que son muy sensibles á los hielos.

En el momento que los pavos han llegado á la edad de poder pasarse sin madre, se los echa á les campos custodiados por un muchacho ó muchacha que los saca por la mañana, los reune hacia las diez ó las once del dia para llevarlos despues de las doce al campo hasta la tarde en cuyo tiempo se les da algunos granos para acostumbrarlos á retirarse sin separarse.

Se pueden tambien llevar á pastar los pavos á los prados recientemente segados; y con el fin de hacerles adquirir una carne delicada se puede echarlos á las viñas, despues de vendimiadas, donde se aprovechan con avidez de los granos y racimos que se han dejado.

No habiendo alimento de que los pavos se muestren aficionados y les dé al mismo tiempo una carne tan delicada como las moras, aun las salvages que producen las zarzas, conviene que el pavero, haga pasar la parba por la tarde á lo largo de los cercados y sacudir las zarzas con la vara para que caiga el fruto y se aprovechen de él los animales.

Si estan proximos á los bosques, conviene llevar á ellos los pavos con frecuencia en donde encuentran una infinidad de gusanillos ó insectos que comen con avidez: su carne adquiere en este caso una calidad y un gusto mucho mejor que la de los que no la comen. Pero conviene que la persona encargada de custodiarlos, vigile para que no se separen con el fin de que no sean devorados por los animales carnívoros. Para esto es bueno tener un perro que en estos casos los vigile.

Si la manada de pavos es muy considerable conviene tener un pavero robusto para resistir á la crudeza del tiempo, madrugador y vigilante para que ninguno de los pavos se estravie. Debe ser fiel y exacto en contarlos todas las mañanas y mirar si hay algunos cojos ó enfermos para darles los remedios convenientes.

El pavero debe sacar la manada á la salida del sol, sin abandonarla nunca, y cuidar de conducirla por todas partes en el fin de que la diversidad de pastos despierte el apetito y haga crecer con prontitud á los pavos. Los reunirá á las diez de la mañana y los encerrará hasta el medio dia. Desde esta hora los con-

ducirá al pasto, volviándolos á encerrar á la tarde en el gallinero, echàndoles primero un poco de grano. En tiempo de siega no debe dàrseles nada. Cuando los malos temporales impiden sacarlos al campo, conviene darles en los corrales yerbas ó frutas mondadas con salvado.

Si bien es cierto que el pavo es una ave *rústica* y fácil de alimentar, requiere sin embargo algunas precauciones de parte del que los custodia. Una de ellas consiste en sustraerlos de la influencia del rocío de la mañana y de la tarde al tiempo de llevarlos à pastar.

Conviene igualmente no perder de vista las señales de los autores que aseguran que los arbejas, los guisantes y en general las legumbres no convienen á los pavos y que las cicutas, el beleño y la gran dedalera de flores rojas los envenenan.

El aire libre es muy favorable para los pavos: ya hemos dicho anteriormente que no hay inconveniente en dejarlos dormir fuera durante el buen tiempo. Con todo, en lo mas fuerte del verano necesita que se les sustraiga á la fuerza del calor: en este caso conviene procurarles algo de sombra, no siendo de absoluta necesidad encerrarlos sino en tiempos frios ó de lluvias abundantes.

En los corrales que sirven de modelo á causa del buen órden, los pavos no están mezclados con las gallinas. El suelo de la habitacion está alfombrado y cubierto con una cama de estiércol que debe renovarse cada quince dias por lo menos. Los gallineros están construidos de modo que estas aves pesadas pueden trepar cómodamente á los palos cuyo grosor debe estar en proporcion con el peso que sostienen.

4.°—PRODUCTOS.

El pavo, sea que ponga poco y que los huevos sean estimados para hacer pastas, sea por la dificultad que ofrece el criarlos, no siendo posible obtener apenas sino una pollada por año, es sin embargo en ciertas circunstancias una de las aves de corral que dá mayores utilidades.

Conviene particularmente en los paises poco fértiles que tienen muchos terrenos baldios. Nada es tan favorable para la salud de los pavos como el llevarlos á los bosques y á las landas. No adquieren, es verdad, la gordura de los que son criados en las llanuras y en los corrales, pero su carne es mucho mas sobrosa.

El engorde del pavo se ha hecho muy fácil á causa de su voracidad, por lo cual no hay necesidad de *caparlo;* en la práctica generalmente no se acostumbra á hacerlo. En ellos la operacion es mucho mas dificil que con los gallos. Para que salga bien, importa hacer la incision lo mas cerca que sea posible de las costillas, siendo preciso que el pavo tenga de cinco à seis meses. Como los dedos son ordinariamente cortos, para coger con comodidad el órgano que se ha de estraer, conviene emplear los instrumentos americanos de que se ha hecho mérito con motivo de la *capadura* de los gallos.

El pavo *capado* engorda antes y mejor que el que no la está, y se han visto algunos que han llegado á adquirir treinta libras de peso á los doce ó quince meses de nacer, mientras que el buen pavo ordinario pesa apenas diez y seis: la pava es de mucho menos peso, pero su carne es mas delicada que la del macho.

Por lo demas, sea que el pavo esté *capado*, bien que se haya dejado à causa de las dificultades que ofrece la operacion, se consigue cebarlos rápidamente por medio de los métodos empleados con las demas aves, à saber: el reposo, el buen alimento, y la oscuridad. Se puede encerrarlos en una caponera para perfeccionar el cebo, dándoles dos veces al dia. por la mañana y al mediodia, una pasta compuesta de pan de chicharrones ó de sebo hervido y ortigas desmenuzadas, á las cuales se añade despues de hervidas, harina de cebada ó de maiz. Estas pastas están recomendadas como muy buenas para hacer la carne de los pavos jóvenes mas blanca y delicada. En Inglaterra los enormes pavos gruesos de Norfolk, que pesan á veces mas de treinta y unas libras, se consiguen dándoles granos de el *helianthus anuus*, conocido en jardineria con el nombre de *tornasol*. Los sahucos, las nueces y las castañas pasan igualmente por muy buenas.

El estómago del pavo es tan activo que con doce horas le basta para digerir completamente las nueces con cáscaras. Se comienza por hacerle tragar una ó dos á la vez, y despues se aumenta le cantidad hasta cincuenta y mas cada dia. De esto modo se llegò á introducir mas de ochocientas nueces en el estómago de un pavo en doce dias, al cabo de los cuales se mató y se halló su carne muy delicada. Hay personas, sin embargo, que si bien reconocen en las nueces la propiedad de engordar con prontitud los pavos, hallan en la carne de él que la dá un gusto como aceitoso.

5.°—ENFERMEDDES.

Las enfermedades de los pavos son poco mas ó menos como las de las mas especies de aves. Asi los remedios prescriptos para las gallinas comunes deben servir para estos. Pueden igualmente aplicarse á los patos, anádes, pavos reales etc. La mayor frialdad que los pavos sienten en los pies, particularmente cuando son jóvenes, les produce la gota que los hace perecer infaliblemente si no se tiene la precaucion, cuando son atacados por ella, de lavarles frecuentemente las piernas y patas con vino tibia, y conservarlos en una habitacion templada, en la que se echa paja y un poco do heno. Por esta causa los pavos se crian mejor en los paises secos.

Hay que tener cuidado de reventarles con un alfiler las pequeñas vejigas que se les forman debajo de la lengua y de la rabadilla, y darles de tiempo en tiempo, cuando menos en cada tres dias, agua en que de antemano se echan limaduras ó escorias de hierro ó bien lavarles con ella la cabeza. Esto impide ó cura otras enfermedades á que estan sujetos.

Tan pronto como se advierta que las pavas dejan de comer, es preciso tomar pimienta en grano, blanca ó negra, y hacerlos tragar cinco centigramas á cada una.

(*Eco de la ganaderia.*)

Por copia,

P. J. GELABERT Y POL.

Mosaico.

Fabricacion de las peidras preciosas.—Las piedras preciosas, a escepcion de las esmeraldas, de los topacios, de los circones y de los granates, se derivan de dos géneros principales en un todo diferentes por su composicion química, su dureza y su cristalizacion, como son, por una parte el diamante, y por otra las piedras orientales. El diamante carbono cristalizado, mientras que las piedras orientales se componen de alúmina ú óxido de aluminio coloreado por diversos óxidos metálicos. El diamante, que cristaliza en el sistema cúbico no posee la doble refraccion, es decir, que se conduce con la luz polarizada, como el vidrio comun en tanto que con las piedras de base de alumina, todas cristalizables en el sistema rombóidico, se establece una diferencia con el vidrio comun en sus mas pequeños fragmentos por medio de la luz polarizada. Mr. Gaudin que hace mas de veinte años tenia el próposito de hacer las piedras orientales artificialmente, y sobre todo el rubí, que es de las mas preciosas, consiguió su objeto fundiendo en el soplete á gas oxi-hidrógeno, en un crisol hecho de negro de humo, alumbre con cinco milésimos de cromato de potasa. De este modo producia glóbulos cuyo color, dureza y composicion eran los del rubí, pero de trasparencia incompleta en razon de una cristalizacion imperceptible que les privaba del mes rito de la aceptacion. Algo mas tarde, Mr. Ebelmenn obtuvo las piedras orientales de todos colores, en cristales limpios, pero bajo la forma de concreciones microscópicas, de las que la industria no puede hacer uso alguno; y en época posterior, Senarmont logrò por medio de tubos de vidrio espuestos á una temperatura de 180 grados, cristales de alúmina y de silice. Los que ha presentado ahora Mr. Gaudin á la Academia de ciencias, son de un espesor proporcional á la masa y duracion del fuego, de mayor tamaño en un horno de corriente natural de aire, que en una fragua, y superiores aun en un horno de porcelana. Su inventor se sirve de un crisol lleno de carbon molido, en el que practica una cavidad cilindrica que preserva de todo contacto con las paredes del mismo la materia en ella introducida, pero que en cambio la somete á la accion reductiva del carbon; solo que en lugar del carbon ordinario que está mezclado con silice, emplea el negro de humo, que es carbon puro.

Para que nuestros lectores tengan todos los datos exactos de esta fabricacion del rubí, vamos á esponer el procedimiento de que se vale ante todo, calcina al rojo una mezcla de partes iguales, compuesta de alumbre y sulfato de potasa, que reduce à polvo. Despues de llenar con este hasta la mitad de la cavidad del crisol, concluye con el negro de humo bien apilado, sobre el cual coloca la tapa que embetuna con tierra refractaria. Somete despues el crisol, ya preparado y seco, á un fuego de fragua intenso que debe llegar al blanco relumbrante y durar un cuarto de hora; los mejores crisoles son los de Mr. Bonnet y casi por el resultado que se busca es preciso esponerlos á que se fundan. El cok ordinario, con la hulla, no alcanzan á calentar suficientemente el crisol sin producir la destruccion de este, de manera que emplea con preferencia el grafito de retortas á gas, que es una especie de antracita compuesta de brea y de carbon de fresno. Cuando el fuego ha sido el necesario, al romper el crisol se encuentra en la cavidad de la masa arcillosa y de carbon molido una pequeña concrecion negra con puntos brillantes, compuesta de sulfuro de potasio empastados allí cristales de alúmina. Colocada á un fuego lento en una cápsula, con el agua régia, dilatada en agua, el súlfuro se disuelve con efervescencia, dejando en el fondo de la cápsula los záfiros blancos que se parecen enteramente á tierra fina y con un cierto brillo adiamantado que á primera vista los hace confundir con el polvo de diamante. Las piedras obtenidas por este sistema son de una perfecta limpieza y de una dureza superior á la de los rubíes naturales: su magnitud puede servir para para emplearlos en la relojería. Si llegan à adquirir el tamaño necesario para los cronómetros y péndulos, se preferirán indudablemente por su buen color como por sus formas exagonales, cuyas caras paralelas facilitan mucho el trabajo. Mr. Gaudin calcula que puede dar cada rubí de estos en 25 céntimos, teniendo un diamante de dos milímetros por uno do espesor; que 200,000 de estas piedras serian necesarias para llenar un litro, cuyo valor fuese de 50,000 francos y que en 20 crisoles podrian hacerse todas en una hora. Añade que el tallado de estas admite mas perfeccion y que pueden servir para rodear diamantes, teniendo entonces el valor de un franco, lo que elevaria el precio del litro á 200 mil francos.

Galleta-carne.—Alcalímetro ó pesa alcalis.—Grabado en pizarra.—El primero que en Galveston, ciudad de los Estados-Unidos, estableció una fábrica de galleta-carne, fue Mr. Gail Bordeau. Este alimento, que tanta aceptacion ha ténido y tan buenos resultados ha producido, sobre todo en la última guerra contra la Rusia, se emplea en el dia en las plazas fuertes, en los hospitales, en los buques, etc. El mérito esencial de este invento estriba en que en un peso dado quede tanta sustancia alimenticia concentrada, como la que tiene un quintuplo de carne fresca.

Su preparacion consiste en la mas íntima amalgama de la parte jugosa de la carne con harina de trigo. El consumo diario de cuatro onzas es mas que suficiente para alimentar á un hombre, pudiéndose abstener, con el uso de esta galleta, de cualquier otro alimento, si á ella se agrega un poco de sal.

Una circunstancia recomendable de esta sustancia es que puede conservarse mucho tiempo sin echarse á perder, pues resulta, segun el informe que dió la junta de sanidad, que la galleta en cuestion, aun despues del trascurso de diez y seis meses desde su confeccion, todavia se hallaba en estado normal.

En menos de diez minutos se prepara una sopa escelente, y solo hay que agregar en este caso, como ya hemos indicado, un poco de sal. Diez libras de esta galleta, que un caminante puede conducir muy fácilmente, le sirve de sustento cuando menos para un mes.

Este alimento se prepara tomando las partes sustanciosas de carne de vaca ò de otras reses recien muertas, y dejándolas cocer bastante tiempo, á fin de poder despues desprender la carne de los huesos y separar las partes nerviosas, se deja luego evaporar enteramente el agua que han disuelto las sustancias, hasta que se vaya condensando, echando al propio tiempo la harina y amasándose todo perfectamente. Despues se estiende en la mesa con un cilindro ó rodillo, y cortada en forma de galleta la masa, se introduce en el horno hasta que cocida à un calor moderado se obtiene una galleta muy parecida á la ordinaria, seca y vidriosa.

La galleta-carne se conserva en todos los climas. Sirve tambien para condimentar otras viandas. Su análisis químico ha demostrado que la gelatina por si sola no basta para alimentar al hombre; pero esta nueva galleta es mas que suficiente para el sustento, puesto que contiene todas las partes nutritivas de la carne fresca.

El tribunal supremo de Ohio ha dado una sentencia declarando que la mujer no tiene valor ninguno para su marido, y que, por lo tanto, el que pierda à su esposa en percances de ferro-carril no tiene derecho á reclamar la menor indemnizacion.

Por los sueltos,

J. FIOL.

PALMA.

CRONICA RELIGIOSA.

Santo del dia de mañana

SANTA BIENVENIDA
Y SAN NARCISO, OBISPO Y MARTIR.

AFECCIONES ASTRONÓMICAS DE MAÑANA.

Sale el sol á las ... 6 hs. 25 ms.
Pónese.... á las ... 5 » 2 »
Hora en que debe señalar el reloj al medio dia verdadero.
Las 11 hs. 43 ms. 55 s.

AVISOS OFICIALES.

ORDEN DE LA PLAZA.

Gefe de dia para mañana: el comandante graduado capitan del regimiento infanteria de Luchana, don Antonio Manresa.

Parada, Luchana.

Hospital, provisiones, el mismo cuerpo.

El T. C. S. M.—Benito de Amores.

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE ESTABLIMENTS.

El reparto estraordinario de un 13 por 100 sobre el cupo de la contribucion de inmuebles, cultivo y ganaderia de este pueblo, que se ha mandado exigir por real órden de 6 de este mes para cubrir el déficit del presupuesto de este año, estará espuesto al público de esta villa por espacio de seis dias á los efectos de reclamacion, en cuyo espacio de tiempo, el que se sienta agraviado, se servirá presentar sus reclamaciones en la secretaria de este ayuntamiento dentro el espresado término, so pena de estar y pasar por lo acordado en dicho reparto. Establiments 25 de octubre de 1857.—El alcalde—Francisco Llinás.—P. A. D. A.—Miguel Mir y Arbos, secretario.

NAVEGACION

EMBARCACIONES FONDEADAS.

Dia 27.

De Barcelona en un dia vapor Rey D. Jaime I, de 229 ton., cap. don Gabriel Medinas, con 29 marineros, 56 pasageros, balija y efectos.

IDEM DESPACHADAS.

Dia 27.

Para Barcelona vapor Mallorquin, de 155 toneladas, cap. don José Estade, con 18 marineros, 52 pas., balija y efectos.

Para Cagliari laud Cármen, de 83 ton., patron Bartolomé Matas, con 8 mar. y lastre.

Para Alicante id. Santiago, de 27 ton., patron Juan Pablo Turró, con 6 mar. y habichuelas.

Para Cagliari id. San José, de 61 ton., patron Jaime Terradas, con 5 mar., un pas. y lastre.

Para Alicante id. San Cayetano, de 27 toneladas, pat. Juan Mas, con 3 mar., un pasagero, trigo y azúcar.

SECCION DE ANUNCIOS.

Taylor y Lowe

ÓPTICOS DE BAVIERA,

PROPIETARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ÒPTICA

en Madrid, calle del Príncipe núm. 12, *en Barcelona, Rambla núm.* 93.

POSEEDORES DEL MUY CONOCIDO INSTRUMENTO LLAMADO

OPTÍMETRO.

Comunmente cuando uno quiere procurarse anteojos, está obligado á esperimentar muchos, que cansan las fuerzas de los órganos ópticos, y dificilmente podrá obtener el grado que los cristales deban tener para que sirvan al abjeto deseado; ahora no será así gradúandolos á la vista de cada individuo con el OPTÍMETRO.

Por medio de este instrumento se sabe de una manera evidente cuales son los cristales que mas se adaptan á la vista, y de este modo evitar los perjuicios que causan los cristeles que son mas fuertes de lo necesario. Es puro efecto de la casualidad el hallar sin tal instrumento anteojos que convengan perfectamente á la vista; tampoco podria sin ausilio determinarlos con toda preciiion el mas esperimentado óptico.

Al mismo tiempo recomendamos nuestros anteojos con cristales de roca para todas vistas, y que se distinguen mucho por su buen corte, pureza y concavidad proporcionada, proporcionando un reflejo muy agradable á la pupila, que lejos de cansar la vista, la conserva para poderse servir de la misma muchos años. Tambien tenemos el gusto de ofrecer á los que se dignen favorecernos con su confianza, otra clase de cristales llamados *Perescopicos* que con escepcion de los cristales de roca, son muy preferibles á todas las demas, y reportan tambien muy grandes ventajas á la vista.

Ademas tenemos un hermoso surtido de anteojos de larga vista, Telescopios, gemelos para teatro, de varias clases y guarniciones y los de última invencion llamados *Duquesas* con 12 cristales muy cómodos y por su poco volùmen preferibles á los demas, lentes de mano y á lo *Quevedo*, de oro, plata, plata dorada, carey, acero y búfalo, anteojos de muchas clases para señoras y caballeros, y con cuatro cristales de diferentes colores, Linternas mágicas, Cosmoramas y cristales sueltos para Panoramas, Barómetros de mercurio, aneroides y metálicos, Termómetros, Hygrómetros, Pesa-licores, de plata y vidrio, Microscopios compuestos y sencillos y de Stanhop, Cuenta hilas, estuches matemáticos, brújulas sencillas y mineras y para agrimensores, eclimetros, Niveles de agua y aire y con anteojos, Cartabones, Pantometras, Alambiques para el ensayo de los vinos, Máquinas eléctricas y electro magnéticas, idem hydroplatínicas, Medidas para agrimensores y métricas de marfil, ballena y madera, planchas para retratos al Daguerreotipo, Manómetros para calderas de vapor, espejos de aumento, etc., y todos los artículos pertenecientes al ramo de óptica.

Los precios estan fijados con la mayor economía.

El despacho se halla en la cuesta nueva de Santo Domingo, número 54.

Nuestra permanencia en esta será de un MES.

GRAN NOVEDAD.

El comerciante en la pañueleria bordada de China, tiene el honor de avisar al público, que habiendo vendido la mayor parte del surtido en dicho artículo, ha hecho venir otro nuevo y de última novedad, con grandes rosas primorosamente trabajadas con ricas sedas de torzal, siendo tal su bordado que iguala ó se desconoce el reves del derecho, en términos que no es posible advertir donde concluye una obra de torzal en su delicado trabajo no conocido hasta el dia. En la gran fonda de las Cuatro Naciones, número 32, cuarto principal, hay el mencionado depósito.

GOTA Y REUMATISMO.

Siendo el elixir de Lassere y los polvos antigotosos un poderoso medicamento que cura como por encanto los mos fuertes dolores de la gota y reumatismo, y teniendo presentido que dicho medicamento circula adulterado, prevenimos al público que es ilegitimo el que no lleve nuestra firma y rubrica y sello del establecimiento, acompañado ademas del opusculo que para el uso de los enfermos tenemos publicado.

Se vende en Madrid Botica Central, calle de Carretas núm 27. Barcelona, Botica del doctor Font, plaza del Pino. Valencia, Botica de Castelí, calle de Caballeros: á 100 rs. el frasco del elixir y á 20 rs. caja de los polvos.--*Dr. Font y Ferres.*

Don Fernando Ferran, Secretario honorario de S. M. y notario público de Barcelona infrascrito; certifico que con escritura en mi poder, del 26 *de febrero de* 1850, *el señor Laserre otorgó al doctor Font y Ferres, la esclusiva venta del elixir anti-gotoso de su propiedad, autorizándole para confiscar legalmente las botellas de ilegítima procedencia, como lo son, las que no vayan selladas con el sello de su establecimiento, y la firma y rúbrica del espresado doctor Font y Ferres sobre los rótulos de las botellas. Y para que conste, requerido libre la presente en Barcelona á* 30 *mayo de* 1853. --Fernando Ferran.

Baratura sin engaño.

Cueros de lana, patenes, paños, última novedad, cueros algodon, tela de hilo, colores oscuros, que por su baratura puede usarse para forros, chalecos de tartan en cortes, camisas de color finas y ordinarias, papel holandés satinado para cartas, id. medio holandés, id. cuarto español superior, plumas de acero y de ave, cajas de cristal y carton para alhajas, calendarios de tres clases para 1858, y otros artículos á precios tan cómodos como son las estampas estrangeras en historias á real de vellon cada estampa.

Comision de ventas, plaza de Cort, frente á la càrcel, tienda.

Mr. DOUX,

llegará de Paris dentro breves dias con un gran surtido de estampas modernas de planchas nuevas y del mejor gusto.

EE LA PELUQUERIA DE SENDRA PLAZA de las Copiñas se límpia la dentadura con toda perfeccion y se venden las botellitas tan acreditadas de Gutierrez las cuales contienen el liquido calmante del dolor de muelas. Acompaña á las botellas mencionadas una esplicacion detallada de su uso y efectos.

Mr. MARIGNAC.

Mr. Marignac acaba de llegar à esta capital procedente de Paris con un grande y variado surtido de estampas de todos tamaños en negro y de color, una hermosa coleccion de estampitas coloradas para devocionarios, delanteros de chimenea del mayor gusto, una gran coleccion de grabados antiguos de los mejores autores, estereóscopos de los mas modernos y mejores que hasta el dia hayan parecido, con un surtido de vistas y grupos del mejor gusto, y tambien fotografias grandes para cuadros. Todos estos géneros se venden á precios equitativos. Hay igualmente un buen surtido de mapas de Dufour à 4 rs. uno, Atlas de 14 mapas á 24 rs., y una coleccion de buques pintados de todas clases y tamaños. El despacho se hallará abierto todos los dias en la casa de madera que acaba de construirse en la Cuesta nueva de la Pescaderia, junto al Teatro, y solo permanecerá en ésta hasta últimos de noviembre próximo.

GRAN BARATO DE PAÑOS,

PLAZA DE S. FRANCISCO NUM.° 27.

Acaba de abrirse un establecimiento de géneros para invierno, á precios estraordinariamente baratos, como son: paños de todos colores y de todos precios: idem mezclas del mejor gusto para trajes: idem cuadritos para trajes de caballero: idem satenes negros: idem castores: idem pañuelos de lana: idem de algodon: idem tartan para forros,

VENTAS.

Se vende una hermosa mesa de villar acabada de construir. En esta imprenta darán razon.

EN LA AGENCIA DE NEGOCIOS DE J. Salvá y compañia darán razon de quien tiene para vender un caballo y una tartana valenciana en buen estado de servicio, advirtiendo que se cederà todo à un precio sumamente arreglado.

EN LA VILLA DE LLUMMAYOR HAY para vender una porcion de palos de almendros de muy buena calidad. En esta imprenta darán razon de la persona con quien deberán avistarse los que deseen comprar algunos de dichos palos.

EN LA VILETA Y SITIO LLAMADO *Suyet* del término de esta ciudad, se venden ó alquilan unas casitas urbanas. La persona que quiera entrar en ajuste podrá avistarse con su dueño que vive en la calle de Pelaires, casa número 60.

SE DESEA VENDER UNA ALGORFA SItuada en el punto mas céntrico de esta ciudad, valuada en 1150 libras, moneda del pais. Para el ajuste avistarse con el señor Campins, calle Anche de la Merced, número 37.

LIMPIA BOTAS

calle de Santo Domingo, número 31.

Queda abierto al público un salon perfectamente adornado al estilo del Continente para limpiar y encharolar botas y zapatos al ínfimo precio de tres cuartos.

En dicho establecimiento hay un gran surtido de botellitas de tinta para charolar, dar lustre y tambien para escribir.

El mismo dueño se ofrece al público para los señores que gusten que pase á domicilio.

ALQUILER.—En la calle de la Mision, yendo à la de los Olmos, hay un primer piso para alquilar con tres cuartos dormitorios, cocina y agua de fuente.

CARRETELA DE LUJO

PARA ALQUILAR.

Queda establecido un carruaje de lujo, recientemente construido, con todas las comodidades apetecibles. Las personas que deseen servirse de él para bautismos, paseos y visitas, para acompañar à los vapores de ida ó llegada algun pasajero ú otras diligencias análogas, quedarán complacidas à satisfaccion. Los precios serán: Para visitas dentro la ciudad ocho reales durante la primera hora y las restantes à razon de cuatro reales. Para bautismos doce reales no empleàndose el carruaje mas de dos horas. Los precios para las demás diligencias que se ofrescan serán convencionales.

El dueño del carruaje vive en el Borne frente las oficinas de Hacienda pública número 4.

IMPRENTA Y LIBRERIA DE PEDRO J. GELABERT,

Pas d'en Quint n.° 74 y Plaza de Cort n.° 38.

En dicha imprenta y libreria se suscribe á

LOS MOROS DEL RIFF

Ó

EL PRESIDARIO DE LAS ALHUCEMAS

NOVELA ORIGINAL

POR DON PEDRO MATA.

Esta preciosa novela, que tanta aceptacion ha alcanzado, forma un elegante tomo de 50 *entregas, á UN REAL CADA UNA en toda España. Se admiten suscriciones.*

SE VENDE

CALENDARIO

Y

ALMANAQUE RELIGIOSO, INSTRUCTIVO, CRONOLÓGICO, HISTÓRICO, PROFÉTICO, ASTRONÓMICO, POPULAR Y DE ECONOMÍA,

PARA LAS ISLAS BALEARES

MALLORCA, MENORCA É IVIZA,

CORRESPONDIENTE AL AÑO DE

1858,

Dispuesto con arreglo al Meridiano de Palma, aumentado con una multitud de curiosidades que sirven de recreo y entretenimiento. Adornado CON 15 GRABADOS *que representan varios objetos.*

PALMA:

Imprenta de Pedro José Gelabert, editor responsable.

Por el Editor
P. J. Gelabert